

NHA TRANG - QUY NHON - NHA TRANG

THỰC ĐƠN

Trải nghiệm tiệc trà chiều riêng biệt được thiết kế đặc biệt bởi các bếp trưởng cho hành trình từ Nha Trang đến Quy Nhơn. Tận hưởng hành trình ẩm thực với tiệc trà chiều được phục vụ tại buồng riêng trên cung đường sắt đi qua các làng quê Việt Nam kèm một chút điểm nhấn của sự sang trọng trên tàu The Vietage by Anantara.

KHAI VỊ

Tôm Hùm Bải Dài Hấp và Trứng Cá Tầm Đen Đà Lạt kèm Bánh Kiềm Mạch (S)

THÁP TRÀ CHIỀU

Các loại bánh mì kẹp

Lựa chọn bốn khẩu phần bên dưới:

Dưa Chuột, Húng Quế và Phô Mai Kem (V)

Trứng và Cải Xoong

Cá Hồi Muối và Bơ Trái (S)

Tôm Biển Đông, Trứng Cá Hồi, Sốt Mayonnaise và Dưa Chuột Muối (S)

Gà Tiến Vua Hmong

Đùi Heo Muối Iberico và Phô Mai Cheddar (P)

Phô Mai Mozzarella Đà Lạt, Cà Chua, Húng Tây, và Giấm Balsamic (V)

Bánh Mì kèm Thịt Heo, Pate, Dưa Chua Cà Rốt, Hành Lá, Ớt, Ngò, và Mayonnaise (P)

Bánh Ngọt

Bánh Tart Vị Chanh

Bánh Cheesecake Vị Dâu

Bánh Su Kem Vị Chanh Dây

Bánh Xốp Opera Kiểu Pháp

Bánh Đậu Xanh Quy Nhơn

Bánh Trứng Nướng

Bánh Trứng Trần hoặc với Nho Sấy Khô, Kem Đông, Mứt Quất và Dầu Tây

PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI

Lựa Chọn Các Loại Phô Mai Thủ Công

Lựa Chọn Các Loại Thịt Ngủội: Thịt Heo Muối, Xúc Xích Salami và Chorizo (P)

Phục vụ kèm Dưa Chuột Muối, Ó liu, Mù Tạt, Mứt Sung

(P) = Từ Thịt Heo (S) = Hải Sản
(V) = Nguyên Liệu Chay

ĐỒ UỐNG ĐI KÈM

CÁC LOẠI TRÀ ĐẶC SẢN

Việt Nam nổi tiếng với một nền văn hóa cà phê rất khác, song song bên cạnh đó, việc thưởng trà cũng trở thành một nét văn hóa thanh lịch trong nhiều thế kỷ. Việt Nam là nơi sản sinh ra nhiều dòng trà lâu đời nhất, đồng thời là nước sản xuất trà lớn thứ 5 trên thế giới.

Tuyển chọn các loại trà độc quyền trên tàu từ Epicurean Sao, một thương hiệu trà xuất xứ tại Việt Nam và đang phát triển, nơi tuyển chọn những lá trà trực tiếp từ những người trồng trà để đảm bảo hương vị chuẩn nhất.

Epicurean là một khái niệm gắn liền với sự tinh tế có nguồn gốc từ Triết gia Hy Lạp Epicurus, trong khi Sao tượng trưng cho ngôi sao trên lá cờ Việt Nam.

Lựa chọn các dòng trà bên dưới:

Lord Dong Ancient Tradition

Dòng trà đen này có xuất xứ từ tỉnh Lâm Đồng, kết cấu mịn với vị mạch nha đậm đà và hương vị sô cô la đen tinh tế.

Summer Earl Grey

Lá trà Earl Grey từ tỉnh Lâm Đồng pha trộn với hoa oải hương và hương cam bergamot để tạo nên một hương vị trà êm dịu.

Green Tea Old Garden

Dòng trà xanh này có xuất xứ từ Hà Giang, thuộc vùng núi Đông Bắc Việt Nam và được sản xuất tại vườn trà 500 năm tuổi của Trà Shan Tuyết.

Oriental Beauty Madam

Lá trà ô long từ Tây Nguyên này đã được mô tả như rượu sâm panh của dòng trà với hương thơm tinh tế của gia vị và hương thơm của mặt ong và trái cây.

Sheng Pu Erh

Được rang thủ công trên chảo và phơi khô dưới ánh nắng tự nhiên, những chiếc lá trà 100 tuổi mang hương vị trái cây chín mọng.

Mulberry Leaf Tea

Không chứa caffein, có vị thảo mộc và ngọt nhẹ, trà dâu tằm có thể mang lại một số lợi ích nhất định cho sức khỏe, bao gồm điều chỉnh lượng đường trong máu và giảm viêm.

CÁC HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ ĐẶC TRUNG TRÊN THẾ GIỚI

Café de Olla (Mexico)

Café đậm vị quế và đường nâu làm nên hương vị đặc trưng của cà phê Mexico truyền thống.

Café Frappe (Hy Lạp)

Cà phê đá pha lạnh với lớp bọt sữa - một món không thể thiếu trên bờ biển Hy Lạp.

Café Dừa (Việt Nam)

Cà phê dừa, có thể thưởng thức nóng hoặc đá.

Cà phê Con Miel (Tây Ban Nha)

Kết hợp giữa quế, vani, sữa và mật ong biến một thức uống bình thường thành một ly cà phê "hương vị khó cưỡng", tuyệt vời cho thư giãn.

Cà phê Tonic (Thụy Điển)

Sự kết hợp đặc biệt giữa cà phê Espresso, nước tonic và đá, tạo nên một ly cà phê bọt bùng vị.

RUỢU VANG RÓT LY

Sparkling

Taltami, T-Series Brut, Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier, Victoria, Australia

White

Te Pa, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Famille Paquet Macon-Villages 'Nos Cinq Terroirs', Chardonnay, Burgundy, France

Rosé

Chateau Puech-Haut, Argali Rosé, IGP Pays d'Oc, Cinsault / Grenache, France

Red

Pa Road Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

Concha Y Toro, Marques De Casa Concha, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile

BIA

Larue

Lowen Pils

Tiger

Kurtz's Insane IPA

Saigon Cider Original Apple Cider

ĐỒ UỐNG CÓ GA

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Fanta

Ginger Ale

Le Fruit Orange Nectar

Soda Water

Sprite

Tonic Water

Chill Kombucha 'Original'

Chill Kombucha 'Passion Fruit'

Chill Kombucha 'Apple Champagne'

NƯỚC UỐNG

Nước uống đóng chai thân thiện môi trường
Nước tinh khiết và nước có ga

CÀ PHÊ LA FOLLIET

Tất cả các loại cà phê đều được đặc biệt tuyển chọn và có nguồn gốc từ Việt Nam.

Americano

Espresso

Caffé Crème

Caffé Latté

Cappuccino

Cà phê sữa/đen đá Việt Nam

RƯỢU GIN THỦ CÔNG VIỆT NAM

Rượu Gin thủ công Việt Nam kết hợp công nghệ chưng cất truyền thống với các loại trái cây và thảo mộc bản địa đặc trưng từ khắp nơi trên đất nước. Hãy lựa chọn từ danh sách rượu dưới đây và thưởng thức cùng với đồ uống pha theo sở thích của bạn!

Rượu Sòng Cái Floral Gin

Sự kết hợp giữa các loại trái cây và năm loại hoa đặc trưng từ các vùng đồng bằng và núi xa xôi, tạo nên một loại gin thể hiện tinh hoa của Việt Nam trong mùa hoa nở.

Rượu Gin Lady Triệu

Sử dụng các nguyên liệu địa phương tốt nhất, đây là sự tôn vinh hương vị Việt Nam, bao gồm các loại trái cây họ cam quýt đậm đà và gia vị ngọt ấm, cân bằng với hương thơm của cây bách xù, hạt tiêu tươi thơm và một chút trà thơm khô.

Rượu Gin khô cao cấp Saigon Baigur

Saigon Baigur là loại rượu gin khô cao cấp đầu tiên được chưng cất tại Thành phố Hồ Chí Minh. Nó bao gồm 12 loại thảo mộc đặc trưng, bao gồm quả phật thủ tươi, hoa sen và tiêu Phú Quốc.

GÓC SÁNG TẠO PHA CHẾ:
HƯƠNG VỊ COCKTAIL ĐỘC QUYỀN

All Aboard Gin (Vodka Hoặc Rum Tùy Chọn) Nước Ép Dưa Chuột Siro Hương Thảo Nước Ép Chanh Tươi Lá Bạc Hà Seltzer Glass Topping	The Vietage Tropical Mule Vodka Mandrin Bia Gừng Tự Làm Rượu Hương Dứa Nước Ép Chanh Tươi Nước Ép Dứa Nước Ép Chanh Dây Xoài, Dứa Và Thanh Long Đỏ Xiên Trái Cây	Gừng Tươi Và Sả Đường Nâu Chanh Cắt Đôi Lá Bạc Hà Và Húng Quế
Blow Off Steam Rượu Tequila Cointreau Siro Hibicus Nước Ép Chanh Tươi Muối Hồng Quanh Miệng Ly	Vietmojito Sampan Rum Floral Liqueur Trà Hoa Đậu Biếc	Off The Rails Rượu Whisky Hoặc Bourbon Rượu Hương Đào Mật Ong Nước Ép Chanh Tươi Cỏ Xạ Hương Tươi

HƯƠNG VỊ MOCKTAIL ĐỘC ĐÁO

Steam Dream Hoa Đậu Biếc, Nước Chanh Dây, Nước Chanh, Siro Hibicus, Nước Soda	Carriage Cooler Hoa Đậu Biếc, Nước Chanh, Bia Gừng Tự Làm, Siro Đường, Nước Soda	Platform Paradise Nước Ép Dưa Chuột, Nước Chanh, Lá Bạc Hà, Nước Tonic Và Muối Hồng
The Locomotion Hoa Atiso Đỏ, Chanh Cắt Lát, Nước Chanh Dây, Sả Và Gừng Tươi, Lá Bạc Hà, Siro Đường	The Vietage Swizzle Lựa Chọn Vị Trà Yêu Thích, Trái Cây Nhiệt Đới, Nước Chanh Và Nước Chanh Dây, Lá Bạc Hà, Mút Dâu	

THỰC ĐƠN ĐẶC BIỆT THE VIETAGE BY ANANTARA

VUI LÒNG LỰA CHỌN VÀ ĐẶT TRƯỚC

CÁC LOẠI RƯỢU ĐẶC BIỆT

Chúng tôi tự hào khi sở hữu một số loại rượu cổ điển và hiếm có, được lưu trữ trong hầm rượu chuyên dụng của chúng tôi tại Anantara Hội An Resort. Vui lòng đặt trước các loại rượu vang và champagne từ thực đơn đặc biệt để chúng tôi có thể vận chuyển lên tàu trước hành trình và đảm bảo các loại rượu luôn được bảo quản ở trạng thái tốt nhất, mang đến hương vị tuyệt vời khi quý khách thưởng thức.

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Prestige Rosé, NV, France	6,200,000	Château Angélus, Saint Émilion 1st Grand Cru Classe A 2013	34,500,000
		Merlot/Cabemet Franc / Cabernet Sauvignon, France	

WHITE

Louis Jadot Puligny-Montrachet 2016, Chardonnay, France	8,000,000	Penfolds Grange 2010, Shiraz/Cabemet Sauvignon, Australia	46,200,000
---	-----------	---	------------

ROSÉ

Château Les Valentines, Côtes de Provence France	3,000,000	Château Latour, Pauillac 1st Grand Cru Classe 2006	78,500,000
		Cabernet Sauvignon/Merlot, France	

RED

E. Guigal Châteauneuf-du-Pape 2014	6,300,000
Old Grenache/Mourvedre/Syrah, France	

MÓN NGON THƯỢNG HẠNG

Nâng tầm trải nghiệm với khẩu phần trứng cá tầm đen có sẵn trên tàu

Trứng cá tầm đen Đà Lạt 50 gram 2,400,000

* Phục vụ theo cách cổ điển với bánh hạnh nhân kiểu mịch.